

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 30724

15 juni

2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA „ Carmarthen Ham”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 197 van 3 juni 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 3 augustus 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 197/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„Carmarthen Ham”

EU-nr.: UK-PGI-0005-01229 – 19.5.2014

BGA (X) BOB ()

1. Naam

„Carmarthen Ham”

2. Lidstaat of derde land

Verenigd Koninkrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.2 Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Carmarthen Ham” is een luchtgedroogde, gezouten en gerijpte ham die wordt gemaakt van de achterbout van een varken. De ham wordt bij een omgevingstemperatuur van 16 tot 26 graden Celsius opgehangen gedurende een periode van zes tot negen maanden. De leeftijd van „Carmarthen Ham” wordt gerekend vanaf de eerste dag van het zouten.
Het eindproduct heeft aan de basis een afgeronde uitwendige vorm en loopt naar boven taps toe. De buitenkant van een hele „Carmarthen Ham” heeft een donkerbeige kleur en het vel (of het zwoerd) voelt hard, droog en „leerachtig” aan.
Het snijvlak van „Carmarthen Ham” heeft een uniforme dieproze tot donkerrode kleur en is doorregen met roomkleurig vet. De ham heeft een lichtzoute, zoete varkensvleessmaak en een zachte verende textuur. De ham heeft een verfijnde en aangename smaak met zoute boventonen en biedt een evenwichtige sensatie tussen malsheid en de neiging om te smelten. „Carmarthen Ham” heeft een kenmerkend verfijnd aroma dat typisch is voor luchtgedroogde ham. De ham valt uit elkaar als eraan wordt getrokken en heeft een zijdezachte textuur.
Chemische samenstelling van „Carmarthen Ham”:



	gram/100 g
Eiwitten	26,8
Koolhydraten	0,0
waarvan suikers	0,0
Vet	5,9
waarvan verzadigde vetzuren	2,5
enkelvoudig onverzadigde vetzuren	2,8
meervoudig onverzadigde vetzuren	0,5
Energetische waarde	673,9 kJ/100 g 160,3 kcal/100 g
Zoutgehalte	7,3 g

De vetlaag onder het zwoerd mag niet dikker zijn dan 5 mm.
De ham wordt aangeboden en in de handel gebracht als hele ham of ontbeend, gesneden en verpakt in stukken van verschillend gewicht en met een verschillende vorm afhankelijk van de eisen van de klant.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Verse varkensachterbouten met een gewicht van 8-10 kg, afkomstig van varkens van erkende slachthuizen van de rassen Landras, Large White of Welsh of kruisingen van deze rassen
Keukenzout
Conserveermiddelen (kaliumnitraat (E 252), natriumnitriet (E 250))

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

– bijsnijden en vormen van de varkensbouten
– aanbrengen van conserveermiddel
– toevoegen van zout
– opnieuw aanbrengen van zout
– afspoelen
– ham voorzien van een net
– rijpen van de ham

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het afgebakende geografische gebied omvat een gebied rondom het stadje Carmarthen.
Rij naar het noordwesten vanaf het punt waar de rivier de Taf Carmarthen Bay binnenstroomt, stroomopwaarts tot het stadje St. Clears. Neem de B4299 in noordelijke richting door het dorp Meidrim tot de weg samenkomt met de B4333. Rij dan in zuidoostelijke richting op de B4333 tot het dorp Conwyl Elfed. Rij van Conwyl Elfed in zuidelijke richting tot het dorp Bronwydd Arms op de A484 en vervolgens in noordoostelijke richting op de B4301 tot het dorp Pontarsais. Rij na Pontarsais richting het zuiden op de A485 tot het dorp Abergwili en volg daarna de A40 in oostelijke richting tot het dorp Nantgaredig. Rij vanaf Nantgaredig in zuidelijke richting op de B4310 en vervolgens in zuidoostelijke richting, nog steeds op de B4310, tot het dorp Drefach (de B4310 kruist de A48). Volg na het bereiken van het dorp Drefach de rivier de Gwendraeth door Kidwelly en naar Carmarthen Bay.

5. Verband met het geografische gebied

„Carmarthen Ham” is een luchtgedroogde, gezouten niet-ontbeende ham die tussen de vier en vijf kilo weegt en ongeveer zes tot negen maanden rijpt.
De varkenshouderij kent een lange traditie in Wales, onder andere in het westen van Wales en het



gebied rond Carmarthen, en Welshe gezinnen in heel Wales en in het gebied rondom Carmarthen drogen Welsh varkensvlees al generaties lang met behulp van droog zout om dit te bewaren. De productie van „Carmarthen Ham” heeft zich uitsluitend in het gebied rondom Carmarthen ontwikkeld dankzij een lokale slager die zag dat er vraag was naar ham die langer dan de toen gebruikelijke drie maanden had gerijpt en naar rauwe ham die leek op de ham van het Europese vasteland, in plaats van de ham die traditioneel gebakken of gekookt werd gegeten.
De specificiteit van het geografische gebied is gebaseerd op de vaardigheden en de reputatie. De vaardigheden hebben zich gedurende een periode van dertig jaar in het gebied ontwikkeld.
De specifieke vaardigheden en ervaring waarop het afgebakende gebied kan bogen, hebben betrekking op de verwerkingsfase, en in het bijzonder op de volgende fasen:

– Het vormen van de bouten door overtollig vet en vlees te verwijderen om zo de specifieke gewenste vorm te verkrijgen: een afgeronde uitwendige vorm aan de basis die naar boven taps toeloopt.
– De exacte hoeveelheden conserveermiddelen en zout die worden toegevoegd, verschillen licht afhankelijk van het gewicht en de grootte van de ham en de tijd van het jaar waarin de ham wordt geproduceerd. Bij zwaardere, grotere hammen zijn iets meer zout en conserveermiddelen nodig. Ook hammen die worden gemaakt in de zomermaanden wanneer de omgevingstemperatuur hoger is, vereisen iets meer zout en conserveermiddelen dan hammen die worden gemaakt tijdens de koelere wintermaanden.
– Het opnieuw aanbrengen van zout op de ham en het inmasseren daarvan. Door zout toe te voegen wordt het vocht verwijderd uit het vlees van de ham. Er zijn vaardigheden nodig om aan de hand van de stevigheid van de spier te bepalen wanneer er voldoende vocht is verwijderd om „Carmarthen Ham” te produceren. Het gaat om een „aanvoelen”, dat een vaardigheid is die van generatie op generatie wordt doorgegeven.
– Het volgen van het rijpingsproces van de hammen en het bepalen wanneer de ham „klaar” is door de droogheid en de stevigheid van de ham te voelen. De buitenkant van een hele „Carmarthen Ham” heeft een donkerbeige kleur en het vel (of het zwoerd) voelt hard, droog en „leerachtig” aan. Het herkennen van het juiste „gevoel” van de rijpe „Carmarthen Ham” is een vaardigheid die van generatie op generatie wordt doorgegeven.

„Carmarthen Ham” wordt sinds de jaren 1970 verkocht op de uit historisch oogpunt bekende markt van Carmarthen. De unieke kenmerken van „Carmarthen Ham” als kwaliteitsproduct worden op ruime schaal erkend en zijn sterk in trek bij consumenten uit Wales, het Verenigd Koninkrijk en het buitenland. „Carmarthen Ham” wordt regelmatig geserveerd op koninklijke tuinfeesten en in veel beroemde hotels en restaurants, waaronder Celtic Manor tijdens de befaamde Ryder Cup in 2010. „Carmarthen Ham” wordt ook regelmatig genoemd in televisieprogramma’s en de pers en deze ham heeft in de Great Taste Awards een prijs gekregen voor de beste specialiteit uit Wales.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-carmarthen-ham-pgi

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.